

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara yang terkenal dengan makanan tradisional. Banyak makanan Indonesia yang tidak dijumpai di negara lain termasuk dodol. Dodol adalah makanan khas Indonesia yang sangat familiar, selain familiar dodol juga terasa enak dan banyak macamnya. Di berbagai daerah menciptakan dodol dengan berbagai macam rasa dan warna, yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah dodol garut. Dodol garut berasal dari daerah Garut sendiri. Nama-nama yang diberikan pada merk dodol lebih menonjolkan daerah asal, misalnya dodol garut yang sudah disebutkan, dodol Kalimantan, dodol Kudus, dodol dan dodol Cina. Masyarakat Jawa mengenal dodol dengan sebutan jenang sedangkan masyarakat Cina menyebut dodol dengan sebutan kue keranjang yang dijual pada perayaan imlek saja, tetapi pada dasarnya dodol pada semua daerah sama yaitu terasa legit dan gurih walaupun sekarang banyak variasi dodol yang ada. Dodol dibagi menjadi dua yaitu dodol buah dan dodol ketan.

Dodol buah terbuat dari daging buah matang yang dihancurkan, kemudian dimasak dengan penambahan gula dan bahan makanan lainnya atau tanpa penambahan bahan makanan lainnya. Sesuai dengan definisi tersebut maka dalam pembuatan dodol buah diperbolehkan penambahan

bahan-bahan makanan lainnya, seperti tepung ketan, tepung tapioka, tepung, hunkue, santan, gula, pewarna makanan maupun pengawet makanan. Penambahan bahan-bahan makanan tidak boleh melebihi dari aturan yang ditentukan karena dapat berakibat pada hasil dodol itu sendiri. Pengolahan tanaman buah yang masih asal-asalan, seperti tanpa perawatan serta perawatan dengan sistem tebas dan ijon menghasilkan buah yang tidak memenuhi kriteria mutu sebagai buah meja. Selain itu, buah-buahan setelah dipanen memiliki daya simpan yang singkat sehingga mudah rusak. Jumlah kerusakan buah akan meningkat jika cara panen, pengemasan dan pengangkutan dilakukan sembarangan.

Dodol tanpa buah merupakan dodol yang berasal dari bahan-bahan tepung ketan, tepung tapioka maupun tepung hunkue. Dodol ini diolah tanpa penambahan buah-buahan sehingga rasanya hanya legit dan sering beraoma gula karena dodol ini menggunakan gula sebagai bahan tambahan. Gula digunakan untuk pemanis dan untuk pengawet agar dodol tahan lama. Dodol tanpa buah ini sering berwarna dasar coklat dan tidak ada variasi rasa tidak seperti pada dodol buah. Seiring berkembangnya industri makanan di Indonesia, telah tercipta variasi dodol buah diantaranya buah pisang, duren, nangka, sirsak dan buah-buahan lainnya.

Salah satu masalah yang seringkali muncul pada pembuatan dodol adalah rasa dan tekstur yang tidak enak, bahkan warna yang dijumpai hanya biasa yaitu coklat. Seringkali terbentuk tekstur permukaan yang kering dan keras sehingga dodol menjadi tidak enak untuk dikonsumsi.

Hal tersebut dikarenakan penggunaan pewarna makanan yang tidak terjamin mutu kelayakannya dan bahan yang digunakan hanya menggunakan buah yang biasa kita jumpai dipasaran. Untuk mengatasi masalah tersebut peneliti menggunakan ekstrak ubi jalar ungu sebagai pewarna alami dan buah ceremai untuk bahan dodol.

Ceremai merupakan buah yang terasa masam, kandungan vitamin C sangat besar setiap 100 g mengandung 8 mg vitamin C. Menurut Verstegh (1983:29), ceremai merupakan pohon kecil dengan daun hijau muda bertangkai pendek yang ditanam diseluruh Nusantara. Buahnya yang masam dipakai untuk membuat berbagai macam lauk. Ceremai juga dijadikan manisan atau selai lezat. Daunnya juga dibuat teh untuk melangsingkan tubuh.

Ceremai dapat dibiakkan melalui biji atau okulasi (Dalimartha, 2008:33). Sari buah ceremai memiliki aroma dan rasa yang khas serta memiliki kandungan vitamin c yang tinggi, dengan demikian peneliti ingin melakukan variasi pada dodol dengan bahan dasar dari buah ceremai agar lebih diminati oleh konsumen.

Pada umumnya tekstur permukaan dodol kurang menarik dan kadar pewarnanya pun masih banyak yang menggunakan bahan pewarna bukan dengan bahan alami. Oleh karena itu peneliti ingin menciptakan suatu eksperimen yang nantinya dapat dimanfaatkan dan dapat dikonsumsi oleh masyarakat luas. Apabila hanya ceremai saja yang digunakan sebagai bahan dodol warnanya kurang menarik. Maka munculah gagasan penulis

bagaimana dodol ceremai tersebut dapat bervariasi warna dan mengandung vitamin C dari ceremai itu sendiri. Maka disini penulis ingin mencoba membuat dodol ceremai dengan menambahkan ekstrak ubi jalar ungu sebagai pewarna alami dodol ceremai, dengan harapan agar warna tersebut dapat bercampur tanpa menggunakan bahan pewarna makanan lainnya.

Ubi jalar ( *Ipomoea batatas* L ) adalah tanaman merambat yang sangat banyak variasinya. Variasi ini meliputi warna batang dan umbi serta bentuk warna daunnya. Warna batang ubi jalar ada yang hijau, kuning, dan ungu. Sedang warna umbinya putih, kuning, oranye, ungu, dan kemerah-merahan. Bentuk daunnya ada yang seperti tangan tapi ada pula yang menyerupai jantung dengan hijau atau ungu. Banyaknya variasi ini juga mengakibatkan nama ubi jalar menjadi bermacam-macam tergantung dari fisik umbinya. Misalnya di Jawa Barat dikenal dengan boled beureum yaitu ubi jalar yang mempunyai kulit umbi berwarna merah dan dagingnya berwarna putih. Tanaman ini biasanya diperbanyak dengan stek batang atau umbinya (Lingga, 1995: 2).

Dipilihnya ubi jalar ungu dalam penelitian ini karena komoditas ini telah banyak di Indonesia, khususnya di Pulau Jawa sehingga mudah didapat. Selain itu, harganya relatif murah yaitu 4000 rupiah per kg, tidak memberikan efek merugikan bagi kesehatan, memiliki kulit dan daging yang berwarna ungu sehingga kaya akan pigmen antosianin yang lebih tinggi bila dibandingkan dengan varietas lain (Winarti, 2008). Oleh karena

itu, ubi jalar ungu dapat digunakan sebagai pewarna baik untuk minuman maupun untuk makanan.

Dari latar belakang di atas maka penulis memilih judul “ Uji Vitamin C dan Organoleptik Pada Dodol Ceremai (*Phyllanthus acidus* [L.] *Skeels*) dengan Menggunakan Pewarna Alami Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L)”.

## **B. Pembatasan masalah**

Dalam penelitian ini masalah perlu dibatasi untuk menghindari perluasan masalah, agar lebih efektif dan efisien dalam melakukan penelitian yang sesuai dengan judul. Adapun pembatasan masalah sebagai berikut:

Subjek : Dodol ceremai (*Phyllanthus acidus* [L.] *Skeels*)

Objek : Pewarna alami ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L)

Parameter : Perbandingan kadar vitamin C dan organoleptik dodol pada persentase pewarna ubi jalar ungu yang berbeda.

## **C. Perumusan masalah**

Berdasarkan uraian di atas maka dapat dibuat rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana kadar vitamin C pada dodol ceremai (*Phyllanthus acidus* [L.] *Skeels*) dengan menggunakan pewarna alami ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L) ?

2. Bagaimana mutu organoleptik (warna, aroma, tekstur, rasa dan daya terima) dodol ceremai dengan menggunakan pewarna alami ubi jalar ungu untuk dikonsumsi ?

#### **D. Tujuan**

Berdasarkan permasalahan yang dirumuskan, tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Mengetahui kadar vitamin C pada dodol ceremai (*Phyllanthus acidus* [L.] *Skeels*) dengan menggunakan pewarna alami ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L)
2. Mengetahui mutu organoleptik dan kelayakan dodol ceremai dengan menggunakan pewarna alami ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L)

#### **E. Manfaat**

1. Bagi peneliti
  - a. Memperoleh informasi penambahan ubi jalar ungu terhadap kandungan dodol ceremai (*Phyllanthus acidus* [L.] *Skeels*)
  - b. Dapat memperoleh pengalaman langsung bagaimana cara membuat dodol ceremai (*Phyllanthus acidus* [L.] *Skeels*) dengan menggunakan pewarna alami ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L)
2. Bagi masyarakat
  - a. Memberikan sumbangan pengetahuan pada masyarakat tentang manfaat ceremai sebagai salah satu bahan pembuatan dodol yang mempunyai rasa yang enak.

- b. Dapat dimanfaatkan sebagai sentral industri kecil yang menambah penghasilan.
- c. Mensosialisasikan kepada masyarakat bahwa dodol ceremai (*Phyllanthus acidus* [L.] Skeels) dengan menggunakan pewarna alami ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L) mengandung vitamin C.